



イタリアワイン商談会

BORSA VINI 2021

2021年10月25、26日 東京
出展社情報

CIGNOMORO

チンニョモーロ



ワイン1

格付名	PRIMITIVO DI MANDURIA DOP
製品名	80 VECCHIE VIGNE
格付	D.O.C./D.O.P.
ヴィンテージ	2019
地域	プーリア州マンドゥーリア
ブドウ品種	プリミティーヴォ
海拔	48m
土壌	特徴的な赤色もたらず、ミネラルや鉄分に富んだ石灰岩
仕立て	アルベレッコ
ha 当たりの収穫量	60
植密度	3,000 本/ha
醸造	ブドウは8月末から9月初旬の間に手摘みで収穫し、小箱に入れます。15~18日間、果帽を浸し、定期的にデレスタージュを行いながら、非常にゆっくりとした自然発酵を進めます。次のマセラシオンの段階は、果皮を付けたままで行われ、さらに12~15日間、後発酵させます。
熟成	フランス産バリックで8か月間
サービス温度	18℃
相性のよい料理	ローストなどの肉料理、ブラザート(肉の煮込み料理)、ジビエ、長期熟成チーズ
認証	-
受賞歴	金賞:『コンクール・モンディアル・ド・ブリュッセル』、『ムンドゥス・ヴィーニ』、『ベルリン・ワイン・トロフィー』、『アジア・ワイン・トロフィー』
蔵出し価格または国内希望小売価格	5,269 円 (税込)